



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-de-rayon-patisserie-f-h-17>

## Chef de rayon pâtisserie F/H

### Description

En véritable chef(fe) d'orchestre de votre rayon, vous :

Encadrez, formez et animez une équipe de 10 personnes

Supervisez l'ensemble de la production en pâtisserie

Pilotez les achats, les gammes produits, la politique tarifaire

Mettez en place les opérations commerciales et valorisez les produits en magasin

Garantisiez la traçabilité, le respect des normes d'hygiène et de sécurité

Gérez le compte d'exploitation de votre rayon et en optimisez la rentabilité

### Qualifications

Vous avez une expérience réussie dans un poste similaire en Grande Distribution.

OU vous venez de pâtisseries artisanales à fort volume.

Vous êtes à la fois manager, gestionnaire, et commerçant(e).

Vous savez transmettre votre passion et fédérer votre équipe autour d'objectifs communs.

Vous êtes rigoureux(se), autonome, et orienté(e) résultat.

### Organisme employeur

FID RH

### Type de poste

Temps plein

### Secteur

CONSEIL POUR LES AFFAIRES  
ET AUTRES CONSEILS DE  
GESTION

### Lieu du poste

72181, LE MANS, LE MANS,  
France

### Salaire de base

35000 € - **Salaire de base**  
55000 €

### Date de publication

26 octobre 2025 à 20:06

### Valide jusqu'au

25.11.2025

### REMUNERATION ET AVANTAGES

Salaire fixe selon expérience (2800 – 3500 euros bruts)

13e mois

Participation

Intéressement

Primes sur objectifs